

Q/DHY

昆明达和源食品有限公司企业标准

Q/DHY 0005 S—2021

代替 Q/DHY 0005 S-2020

坚果干、水果干混合制品

云南省
备案
备案号

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010461 S-2021

备案日期: 2021 年 09 月 26 日

2021 - 09 - 26 发布

2021 - 09 - 28 实施

昆明达和源食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的坚果干、水果干混合制品，是以核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、松子仁、杏仁、瓜子仁、榛子仁、碧根果仁、开心果仁、夏威夷果仁等坚果及炒货制品、提子干、葡萄干、草莓干、香蕉片、蓝莓干、菠萝蜜干、菠萝干、蔓越莓干、桂圆干、杏干、猕猴桃干、无花果干、红枣等水果干制品为原料，经两种或两种以上原料混合、调配或不调配、干燥或不干燥、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 16325-2005 《干果食品卫生标准》、GB 19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/DHY 0005 S-2020《坚果、水果干混合制品》

本标准由昆明达和源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈明丽、李小平、吴新兵。

食品安
号: 530
期:

坚果干、水果干混合制品

1 范围

本标准规定了坚果干、水果干混合制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以核桃仁、腰果仁、巴旦木仁、松子仁、杏仁、瓜子仁、榛子仁、碧根果仁、开心果仁、夏威夷果仁等坚果及炒货制品、提子干、葡萄干、草莓干、香蕉片、蓝莓干、菠萝蜜干、菠萝干、蔓越莓干、桂圆干、杏干、猕猴桃干、无花果干、红枣等水果干制品为原料，经两种或两种以上原料混合、调配或不调配、干燥或不干燥、包装等工艺制成的坚果干、水果干混合制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据使用原料及加工工艺的不同分为：坚果干混合制品、水果干混合制品、坚果水果干混合制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 葡萄干：应符合 NY/T 705 或相关食品标准的规定。
- 4.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 或相关食品标准的规定。
- 4.1.3 猕猴桃干、蔓越莓干等：应符合 GB 14884 或相关食品标准的规定。
- 4.1.4 核桃仁、腰果仁、巴旦木、松子仁、杏仁、瓜子仁、榛子仁、碧根果仁、开心果仁、夏威夷果仁等坚果及炒货制品：应符合 GB 19300 或相关食品标准的规定。
- 4.1.5 提子干、桂圆干、香蕉片、无花果干、杏干、蓝莓干、菠萝蜜干、菠萝干、蔓越莓干等水果干制品：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应食品标准和有关规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味、无异味	
色 泽	具有其相应产品应有的正常色泽	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

- 4.3.1 水果干混合制品及水果制品部分应符合 GB 16325 的规定。
- 4.3.2 坚果干混合制品及坚果制品部分应符合 GB 19300 的规定。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标		检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	坚果干部分	0.16	GB 5009.12
	水果制品部分	0.8	

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

- 4.7.1 水果干混合制品微生物限量应符合 GB 16325 的规定。
- 4.7.2 坚果干混合制品和坚果水果干混合制品微生物限量应符合 GB 19300 的规定。
- 4.7.3 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法测定。

4.9 食品添加剂及营养强化剂

- 4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.9.2 营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样数量不低于2kg（不少于12个独立包装）。将样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2021年09月12日

备案单位主要负责人（签字）

2021年09月12日